



Rosso Puglia IGT

Vino Rosso Fermo

Rosso / IGT Puglia / Biologico Vegano:

PROVENIENZA: Italia

RACCOLTA: manuale

VINIFICAZIONE: pressatura e diraspatura dei grappoli, macerazione a freddo e leggera pressatura con pressa pneumatica.

AFFINAMENTO: in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata di 16°C. Durante l'invecchiamento il vino subisce numerosi controlli analitici per assicurare la sua integrità.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

COLORE: Rosso rubino con tinte scure

OLFATTO: Fruttato con note floreali delicate e sentori di mirtilli, leggermente piccante

GUSTO: Caldo e secco, ben equilibrato e morbido

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Si abbina bene con tutto il pasto, specialmente con carne grigliata e formaggi a media stagionatura con marmellate

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C